

GRAN RESERVA CHARDONNAY 2012

VITICULTURA

Viñedo: Proviene del Valle de Casablanca. Los cuarteles tienen una edad promedio de 20 años.

Suelo: De origen aluvial, textura franco arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 450 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son moderadas, con presencia de neblinas matinales y brisas marinas provenientes del Océano Pacífico.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.500 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo por el lado del sol de la mañana, para aumentar la exposición de las uvas obteniendo con el objetivo de obtener mayor cremosidad en el vino.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 26 y 30 de marzo de 2012.

Técnicas de vinificación: Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con 3 distintos tipos de levaduras seleccionadas para aumentar la complejidad de la mezcla final. La fermentación duró aproximadamente 3 semanas con temperaturas entre 16 y 22°C. Posteriormente el vino se mantuvo sobre sus borras finas y se realizaron bastoneos semanales con el objetivo de obtener mayor sedosidad y grasitud. El 67% de la mezcla fue fermentado en barricas de roble francés (6% nuevas y 94% usadas), en las que posteriormente el vino se guardó por 7 meses. El 33% restante se fermentó y se mantuvo en acero inoxidable, para aportar frescura y fruta a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,9 %vol.

pH: 3,39

Acidez Total: 5.51 g/L

Azúcar Residual: 2.7 g/L

Acidez Volátil: 0,38 g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso, limpio y brillante. Presenta una nariz compleja que conjuga notas frutales con sutiles notas minerales. Destacan las notas a frutas exóticas, cítricos y flores blancas. En boca destaca su volumen, cremosidad, balance y acidez que da paso a un final intenso y prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber desde ahora o guardar hasta por 4 años.

